

## CARTA DEL DIA.

### PRIMERS PLATS.

Mesclum d'amanides, xips de bacó, formatge Idiazabal i kikos. 🍷🍷

Amanida de tomàquet cor de bou, sardines, ceba de Figueres i rucula amb olives negres. 🐟

Timbal de salmó marinat, tomàquet, celeri i escuma de burrata al pebre rosa. 🍷🐟

Gyozas de botifarro i ceba tendra amb oli d'ametlles picant. 🍷🍷

Ventall de verdures amb tomàquet i mozzarella a l'alfàbrega. 🍷

Risotto al gorgonzola amb pernil fumat, xampinyons i carbassó a la farigola. 🍷

### SEGONS PLATS

Lubina al forn amb patates confitades a la farigola, carxofes i xips de pernil. 🐟

Canelons de wonton farcits de carn i carbassó al Tandoori. 🍷

Bacallà confitat a l'ajoarriero, olives negres i escuma d'allioli. 🐟🍷

Costelles de xai a la brasa amb pebrots del padró i patates al caliu. 🍷

Emperador amb verduretes al wok i pesto de tomàquets secs. 🐟🍷

Peus de porc farcits de botifarra negra i xampinyons amb puré de carbassa al moscatell. 🍷🍷

### POSTRES DEMANAR-LOS JUNTAMENT AMB EL MENÚ

Brownie de xocolata amb gerds i sorbet de llet merengada. 🍷🍷🍷

Natilles de canyella amb nabius i streusel. 🍷🍷

Bavaoise de iogurt amb mànec i papaia a la menta. 🍷

Tiramisú amb gelat de cafè. 🍷🍷🍷🍷

Amanida de fruites del temps.

Gelat de formatge mascarpone al balsàmic amb fruits vermells. 🍷🍷

25,90 € - De dimarts a divendres migdia. iva inclòs

27,50 € - Dissabtes migdies. iva inclòs

Primer plat, segon plat, postres, pa i beguda inclosa  
Opció per endur 19,50 € beguda no inclosa.

Servei de carta del dia de dilluns a dissabte migdies no festius.

Si és vostè celíac o té alguna intolerància informe a l'equip de sala per activar els protocols adequats.

### SUGGERIMENTS PER A COMPARTIR

Musclos de roca a la brasa amb ximixurri. 13, 50 €

Croquetes de xoriço i mel 6 peces. 9.50 €

Pop a la brasa de carbó amb escuma d'all-i-oli i patata. 21,50 €

Cloïsses a la brasa al vi blanc. 21,50 €

### VINS RECOMANATS

BLANC D.O. ALELLA.  
TINA 20.

Pansa blanca. 15,90 €

NEGRE D.O. MONSANT

BRUNOS. Garnatxa, Shiraz 2.017 16,90 €

CAVA TITIANA BRUT NATURE 19,50 €

## CARTA DEL DIA.

### PRIMEROS PLATOS.

Mesclum de ensaladas, chips de bacon, queso Idiazabal y kikos. 🥑🥩

Ensalada de tomate cor de bou, sardinas, 🐟 cebolla de Figueras y rúcula con olivas negras.

Timbal de salmón marinado, tomate, celeri y espuma de burrata a la pimienta rosa. 🐟🐟

Gyozas de morcilla y cebolla tierna con aliño de almendras picante. 🥑🥩

Abanico de verduras con tomate y mozzarella a la albahaca. 🥑

Risotto al gorgonzola con jamón ahumado, champiñones y calabacín al tomillo. 🥑

### SEGUNDOS PLATOS

Lubina al horno con patatas confitadas al tomillo, alcachofas y chips de jamón. 🐟

Bacalao confitado al ajoarriero, olivas negras y espuma de alioli. 🐟🥑

Emperador con verduritas al wok y pesto de tomates secos. 🐟🥑

Canelones de wonton rellenos de carne y calabacín al Tandoori. 🥑

Costillas de cordero a la brasa con pimientos del padrón y patatas al caliu. 🥑

Pies de cerdo rellenos de butifarra negra y champiñones con puré de calabaza al moscatel. 🥑🥩

### POSTRES

#### SE TIENE QUE PEDIR JUNTO CON EL MENÚ

Brownie de chocolate con frambuesas y sorbete de leche merengada. 🥑🥑🥑

Natillas de canela con arándanos y streusel. 🥑🥑

Bavaroise de yogur con mango y papaya a la menta. 🥑

Tiramisú con helado de café. 🥑🥑🥑

Ensalada de frutas del tiempo

Helado de queso mascarpone al balsámico con frutos rojos. 🥑🥑

25,90€ - De Martes a viernes mediodía. Iva incluido

27,50€ - Sabados mediodias. Iva incluido

Primer plato, segundo plato, postre, pan y bebida incluida

Opción para llevar 19,50 € bebida no incluida.

Servicio de carta del día de martes a sábado mediodías no festivos.

Si és usted celiaco o tiene alguna intolerancia informe al equipo de sala para activar los protocolos adecuados.

### SUGERENCIAS PARA COMPARTIR

Mejillones de roca a la brasa con chimichurri. 12, 50 €

Croquetas de chorizo y miel 6 piezas. 9,50 €

Pulpo a la brasa de carbón con espuma de all-i-oli y patata. 21,50 €

Almejas a la brasa al ino blanco. 21,50 €

### VINOS RECOMENDADOS

BLANCO D.O. ALELLA

TINA 20.

Pansa blanca. 15,90 €

TINTO D.O. MONTSANT

BRUNOS. Garnatxa, Shiraz 2.017 16,90 €

CAVA TITIANA BRUT NATURE 19,50 €